



Cif Professional Nettoyant Fours & Grils



Détergent dégraissant pour fours et grils

Présentation de la gamme Business Solutions

Chez Diversey, nous nous efforçons de comprendre votre business et sommes conscients qu'il faut faire les choses correctement du premier coup. C'est pourquoi nous avons introduit une nouvelle gamme de produits, appelée « Business Solutions ». La gamme consiste en produits de marques renommées spécialement destinés à vos besoins professionnels. Grâce aux excellents résultats offerts par ces produits, vous pouvez vous consacrer exclusivement à votre core business, tels que servir vos clients ou soigner vos patients.

Solutions pour le nettoyage en cuisine

La gamme complète Diversey des produits Cif et Glorix vous offre la possibilité de nettoyer chaque aspect de la cuisine et du restaurant, allant de la planche à découper au four en passant par les sols gras et les tables collantes. Quel que soit le besoin en nettoyage, Cif et Glorix ont une solution au problème. La gamme est également étendue de produits non parfumés, spécifiquement destinés au nettoyage des zones de production.

Description

Cif Nettoyant Fours et Grils est destiné au nettoyage des fours, grils et plaques de cuisson. Le produit ne peut pas être utilisé sur l'aluminium, les surfaces sensibles aux alcalins ainsi que sur les plaques autonettoyantes.

Propriétés principales

Cif Professional Nettoyant Fours et Grils est un détergent alcalin destiné au nettoyage quotidien des surfaces fortement souillées telles que fours, grils ou salamandres. Ce mélange d'alcalins, tensio-actifs et solvants procure une élimination parfaite des salissures carbonisées si utilisé quotidiennement. Le produit dilué dans l'eau est également adapté au nettoyage des poêles à frire.

Cif Professional Nettoyant Fours et Grils a été approuvé par le Centre Unilever pour l'Assurance de la Sécurité et de l'Environnement (SEAC) comme étant un produit sûr si il est utilisé suivant les recommandations d'emploi.

Avantages

- Elimine rapidement les taches de graisse et les restes alimentaires fortement incrustés
- Manipulation en toute sécurité

BUSINESS SOLUTIONS



Cif Professional Nettoyant Fours & Grils

Mode d'emploi

- Préchauffer la surface à nettoyer à une température allant de 50°C à 70°C.
- Eteindre l'appareil avant d'appliquer le produit.
- Vaporiser Cif Nettoyant Fours et Grils directement sur la surface à nettoyer.
- Laisser agir 20 à 30 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau claire.

Si le four n'est pas nettoyé régulièrement, il est possible que plusieurs applications soient nécessaires pour éliminer les salissures fortement incrustées.

Toujours lire les instructions de nettoyage du fabricant avant d'appliquer le produit.

Ne pas utiliser Cif Professional Nettoyant Fours & Grils sur l'aluminium, les métaux sensibles aux alcalins ou les surfaces peintes.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide brun	Odeur	Produit caractéristique
Densité Relative (20°C)	1.02g/cm ³	Valeur pH	> 12 pur

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc pas être prises pour des spécifications.

Conditionnements disponibles

Produit	Conditionnement	Code article
Cif Professional Nettoyant Fours & Grils	6 x 750 ml	7517917

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité (Safety Data Sheet). La fiche de sécurité est disponible sur demande pour les utilisateurs professionnels. Conserver dans l'emballage d'origine. Éviter les températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Sous réserve des conditions d'emploi, Cif Professional Nettoyant Fours et Grils est destiné pour être utilisé sur l'acier inoxydable communément rencontré en cuisine. Ne pas utiliser sur l'aluminium ou autres surfaces sensibles aux alcalins.